

Új nemzetközi élelmiszerhigiéniai útmutatók* a FAO/WHO Codex Alimentarius asztalán

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

1. A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe a világkereskedelemben

1.1. Nemzetközi kereskedelmi egyezmények

A FAO/WHO Codex Alimentarius által kidolgozott szabványok, útmutatók rendkívül jelentős szerepet játszanak a nemzetközi kereskedelem szabályozásában. Ennek eredete a GATT/WTO dokumentumaiban rejlik.

Az 1949-ben létrejött GATT (General Agreement on Tariffs and Trade) tekinthető a WTO elődjének, mely már kimondta, hogy egy állam sem alkalmazhat megkülönböztető szabályozást az import termékekkel szemben (principle of non-discrimination), és az import termékeket ugyanúgy kell tekinteni, mint a hazaiakat (principle of national treatment). A nemzeti jogszabályok nem szolgálhatnak kereskedelmi akadályként. Az 1979-ben aláírt TBT (Technical Barriers to Trade Agreement) már megkövetelte, hogy az országoknak a többi ország felé be kell jelenteni azokat a jogszabályokat, melyek nem nemzetközi szabványokon alapulnak (notifikáció). Időközben egyre többször fordult elő, hogy az államok egészségügyi és növényegészségügyi intézkedésekkel állítottak fel kereskedelmi akadályokat. Ezért 1985-ben, Uruguayban GATT egyezmény újratárgyalása során már a mezőgazdasági és élelmiszerbiztonsági kérdések kerültek középpontba.

A WTO keretein belül egységes alapelvekre és szabályozásra van szükség. Csak alapos, tudományosan alátámasztott indokkal lehet az áruk szabad áramlását korlátozni. Ezért került kidolgozásra 1995-ben a WTO egyezmény keretében az SPS egyezmény (WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures). Ennek értelmében, ha egy ország az elfogadott nemzetközi szabványokban foglaltaktól eltérő, annál szigorúbb jogszabályt léptet életbe, annak jogosultságát az egyezmény 2.2 cikkelye értelmében tudományosan megalapozott egészségügyi kockázatbecsléssel igazolnia kell. A 3. cik-

kely pedig **egészségvédelem és élelmiszerek tekintetében nevesíti a FAO/WHO Codex Alimentariust, mint olyan nemzetközi szabványokat kidolgozó szervet, melynek dokumentumait a nemzetközi kereskedelemben alapul kell venni.** Az alapvető, egészségügyet, élelmiszerkereskedelmet érintő kérdésekben a FAO/WHO Codex Alimentarius által kidolgozott dokumentumokat fogadják el a világkereskedelmi szabályozás alapjául a fogyasztók biztonságának megfelelő szintű védelme és egyúttal a szükségtelen és indokolatlan előírások kiküszöbölése érdekében.

1.2. A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe a nemzetközi élelmiszerbiztonságban

Az ENSZ élelmiszerbiztonságban érdekelt két nagy nemzetközi szervezete 1963 óta közösen, a FAO/WHO Codex Alimentarius Commission (a továbbiakban: Codex) működtetésével tesz eleget feladatának, és vált a nemzetközi szabványok létrehozásának legfontosabb szervévé, a termék-, és folyamatszabályozásban egyaránt. Működésében az 1995-ben elfogadott SPS egyezmény mérőföldkőnek számított, mely a Codex nemzetközi jelentőségét, tekintélyét nagymértékben növelte.

A Codexen belül nagy küzdelem folyik azért, hogy a fejlett országok is elfogadjanak olyan kompromisszumot, amely a fejlődő országok számára a termékek exportképességét lehetővé teszi, és még nem jelent érzékelhető kockázat-növekedést a fejlett országok lakossága részére.

1.3. A Codex tevékenysége

A Codex szabványokat a különböző érdekek ütköztetése, megvitatása után a tagországok konszenzussal, vagy a többségi elv érvényre juttatásával, társadalmi, gazdasági tényezőket is figyelembe véve fogadják el. A Codex tevékenysége során a kockázatelemzés folyamatának kell érvényesülnie, melynek tudományosan megfogalmazott, nemzeti szinten is érvényesíthető alapidokumentumait ugyancsak a Codex dolgozta ki.

A Codex-en belül különböző szakbizottságok tevékenykednek, melyek a nemzetközi dokumentumokat előkészítik a Codex főbizottság általi elfogadásra. Tekintettel arra, hogy egy dokumentum elfogadásához széleskörű egyetértés, lehetőleg teljes konszenzus szükséges, ezek a dokumentumok több lépcsőben, évekig, egyes esetekben több, mint tíz évig készülnek.

A Codex rendszeréről és dokumentumairól részletes ismertetés található magyar nyelven az FVM honlapján www.fvm.hu. Az eredeti dokumentumok több nyelven megtalálhatók a Codex Alimentarius honlapján www.codexalimentarius.net.

2. Az élelmiszerhigiéniai szakbizottság (CCFH) munkája

2.1. A CCFH tevékenysége

Az élelmiszerhigiénével foglalkozó Codex bizottság (CCFH) az egyik legjelentősebb, ún. horizontális bizottság. Önállóan dolgozza ki az élelmiszerhigiénéval és mikrobiológiai élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos dokumentumokat, de jóváhagyása (endorsment) szükséges a termékbizottságok által kidolgozott szabványokhoz is. Jelentős munkát végez a mikrobiológiai kockázatbecslés és kockázatkezelés szakmai megalapozása terén is.

Jelen közleményben a legfrissebb, a CCFH legutóbbi 2007 év novemberi 39. ülésén elhangzott információk alapján mutatom be, milyen témákkal foglalkozik jelenleg a CCFH, milyen dokumentumokat készített el, hagyott jóvá, valamint milyen további munkák vannak folyamatban.

2.2. Az előző év eredményei

A CCFH az új elnök, dr. Karen Hulebak vezetése alatt jelentősen növelte munkája hatékonyságát. Több olyan dokumentumot is sikerült elfogadtatni, véglegesíttetni, melyek hosszú évek óta a CCFH asztalán voltak. A dokumentumokat szinte valamennyi esetben közvetlenül 5/8 lépcsőre emelte a CCFH, a 7. lépcső

*Megjelent az Élelmiszeripar 2008/1-es számában.

kihagyásával. Ez korábban csak rendkívüli esetekben történt meg.

Az előző évi, 38. CCFH ülés eredményeként véglegesítésre kerültek az alábbi dokumentumok:

- Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products
- Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management (a II. annex kivételével, melyet jelen ülés újratárgyalt)
- Guidelines on the application of General Principles of Food Hygiene to the Control of *Listeria monocytogenes* in Ready-To-Eat Foods (a mikrobiológiai határértékeket tartalmazó melléklet nélkül, melyet jelen ülés újratárgyalt).

Ezek az előző évben jóváhagyott dokumentumok már letölthetők a Codex honlapjáról.

2.3. A legutóbbi, 39. ülésen tárgyalt fontosabb dokumentumok ismertetése

2.3.1. Proposed Draft Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children at Step 4 (Poralakú tápszerek higiéniai előírásai)

Az ülés egyik kiemelt célja volt az anyatej helyettesítő, és egyéb poralakú tápszerek higiéniai útmutatójának véglegesítése. Ezzel a témával több mint tíz éve foglalkozik a Codex bizottság, mióta fény derült arra, hogy a poralakú tápszerek használata néhány esetben súlyos járványhoz vezetett az újszülöttek és csecsemők közt. Különösen aggályos az *Enterobacter sakazakii* kóroki szerepe, mely a megfertőzött csecsemők jelentős arányú halálához és a túlélők között maradandó agykárosodáshoz vezetett. Ezen kívül több esetben ritka szerotípusú *Salmonella* törzsek okozta fertőzéseket is vissza lehetett vezetni kontaminált tápszer alkalmazására. A tápszer könnyen biztonságossá tehető, ha – a WHO útmutatása szerint – 70 °C fok feletti hőmérsékletű vízzel készítik. Ezt azonban többen elleneztek, egyrészt a hőérzékeny tápanyagok és vitaminok csökkenése, másrészt a forrázásos sérülések veszélye miatt. Ezért a higiénés előírásokat úgy alapították meg, hogy azok betartásával a langyos (40 °C körüli) vízzel történő készítés esetén is biztonságos legyen az elkészített tápszer.

A dokumentum követi az általános élelmiszerhigiéniai Codex code szerkezetét, arra fejezetenként visszautal, és csak ott fogalmaz meg külön előírásokat, ahol ezt a termék jellege, a biztonságos előállítás körülményei megkövetelik.

Az alapidokumentumhoz három mel-

léklet tartozik, melyek közül a II. számú melléklettel kapcsolatosan nem sikerült a helyszínen konszenzusra jutni. (Ez a melléklet az ún. „follow-up” formulára vonatkozó követelményeket tárgyalja, mely a 6 hónaposnál idősebb csecsemők kiegészítő táplálását szolgálja. Hat hónaposnál idősebb csecsemők megbetegedéséről kevés adat áll rendelkezésre. Az ülés a WHO-t felkérte további adatgyűjtésre, annak érdekében, hogy egyáltalán szükséges-e ezt a termékcsoportot is speciális szabályozás alá vonni.)

Az ülés úgy határozott, hogy az alapidokumentumot és annak I. valamint III. mellékletét javasolja 5/8 lépcsőre emelni, a 6/7 lépcső kihagyásával. A II. mellékletet visszaadta továbbdolgozásra, 2. lépcsőre. A WHO/FAO szakmai útmutatása alapján Kanada vezetésével munkacsoport fogja elkészíteni a tervezet módosítását.

2.3.2. Proposed Draft Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures at Step 4 (Élelmiszerbiztonsági rendszerek validitása)

A validálás az élelmiszerbiztonsági, minőségbiztosítási rendszerek (pl. HACCP) megtervezésének lényeges, de a gyakorlatban sokszor nem eléggé kihangsúlyozott eleme. A tervezett rendszer validálása során meg kell győződni, hogy a veszély kontrolljára kiválasztott intézkedés valóban képes folyamatosan biztosítani a célt, a veszély kontroll alatt tartását. A validálásért az ipar felelős, míg a kormányzat – az élelmiszerellenőrző hatóság révén – biztosítja, hogy ez megfelelő módon végrehajtásra kerüljön.

A validálás tudományos, technikai, és megfigyelésből származó információk összegyűjtése és értékelése, alkalmazása annak igazolására, hogy a szabályozás képes biztosítani a megcélzott eredményt. A validálás a tervezés része, melyet a rendszer alkalmazásának megkezdése előtt kell elvégezni, ellentétben a verifikálással és monitoringgal, melyet a már működésben lévő rendszereken alkalmaznak.

A dokumentum nem foglalkozik a validálás eszközeivel, módszereivel, statisztikai követelményeivel, csak annak általános szempontrendszerével.

A validálás előtt elvégzendő feladatok:

- A veszély azonosítása,
- Az élelmiszerbiztonsági eredmény (cél) meghatározása. Amennyiben jogsabályi előírás, hatósági elvárás nincs érvényben a meghatározott veszély vonatkozásában, az elvárt kiemelt (célt) az élelmiszeripari vállalkozónak kell meghatároznia.

- Ki kell választani, és rangsorolni kell azokat az intézkedéseket, melyeket validálni szükséges (pl. hőkezelés, hűtés). Ennek során hasznosítani lehet azokat az ismereteket, melyek különböző forrásokból már rendelkezésre állnak, azonban meg kell vizsgálni, hogy azok változtatás nélkül alkalmazhatóak-e.

A validálás előkészítési folyamatában meg kell győződni arról is, hogy az alkalmazni kívánt módszer tudományos és technikai szempontból megvalósítható, és a szükséges források rendelkezésre állnak.

A validáláshoz használható megközelítések:

- Hivatkozás meglévő szakirodalmi adatokra, korábbi validálási tanulmányokra, történeti előzményes ismeretekre, útmutatókra, irányelvekre.
- Statisztikailag kiértékelt kísérletes adatok (pl. laboratóriumi challenge-teszt, vizaktivitás mérése, stb.).
- Próbaüzem alatt végzett vizsgálatok.
- Matematikai modellezés.
- Jelölés, mint szabályozó intézkedés esetén reprezentatív fogyasztói vélemény, felmérés a jelölés hatékonyságáról, érthetőségéről.

A validálás folyamata

- A validálás módszerének kiválasztása.
- A paraméterek kiválasztása, az elfogadás/el nem fogadás szintjének („decision criteria”) meghatározása.
- A vizsgálatok elvégzése, a validáláshoz szükséges információk összegyűjtése.
- Az eredmények elemzése.
- Dokumentálás.

A validálás eredménye alapján kell eldönteni, hogy az alkalmazni kívánt szabályzás megfelelő-e. Ha nem, a termék-előállítási folyamatot módosítani kell.

A validálásnál nyert információk jól hasznosíthatók a későbbiekben, a verifikálás és/vagy a monitoring során is.

A validálás újbóli elvégzése válhat szükségessé, ha a monitoring/verifikáció eltérést jelez, ha a gyártási folyamatban változás történik, vagy ha új tudományos ismeretek/kormányzati elvárások kerülnek látóterbe.

A dokumentum tervezethez a jelenlegi kidolgozottság szintjén egy függelék csatlakozik, mely több példát is tartalmaz egyes folyamatok validálására.

Ilyen példák:

- Diófélék szárítása aflatoxin szennyeződés minimalizálására.
- VTEC kontrolja nyerstejből készülő kemény sajtban.
- Tisztítási-fertőtlenítési protokoll validálása.

- Fémдарabkák kontrollja.
- Húsvizsgálati eljárás kontrollja *Taenia Saginata* fertőzésre.
- Biztonságos használati útmutató (jelölés) validálása étkezési tojáson.

A dokumentumtervezet jelentős segítséget, hasznos információkat jelent mind az előállítóknak, mind az ellenőrző hatóságoknak a validálás megfelelő végzéséhez/ellenőrzéséhez.

A tervezetet az ülés véglegesítette, és a CAC felé az 5/8 lépcsőre emelni javasolta.

2.3.3. Microbiological Criteria for *Listeria monocytogenes* in Ready-to-Eat Foods at Step 4 (L-m-re vonatkozó mikrobiológiai határértékek fogyasztásra kész – R.T.E, Ready to Eat – élelmiszerekben)

A megvitatt dokumentum a L. m. kontrolljára vonatkozó, előző évben 8. lépcsőn véglegesített, jóváhagyott irányelvnek (Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of L. m in Ready-to-Eat Foods) mellékletét fogja képezni. Előző évben ugyanis a CCFH 38. ülése az alapidokumentumot megfelelőnek ítélte az 5/8 lépcsőre emelésre, de a mikrobiológiai határérték vonatkozásában nem született konszenzus, így az 3. lépcsőn maradt. A Németország vezetésével létrehozott munkacsoport – melynek munkájában Magyarország is aktívan részt vett – jelentős munkát végzett, és a dokumentum elismerésre méltóan fejlődött, az alábbiak figyelembe vételével.

- Az epidemiológiai információk szerint, ha a csíraszám 100/g alatt marad, a megbetegedés kockázata minimális.
- Bizonyos terméktípusok esetén a L. m. mentes élelmiszer előállítása reálisan nem lehetséges, és a teljesíthetetlen követelmény kereskedelmi korlátozást jelent, egészségügyi haszon nélkül.
- A mikrobiológiai határértékek (MC) nem helyettesítik, csak kiegészítik az egyéb megelőző intézkedéseket.

A M. C. kidolgozása azon a kategorizáláson alapult, hogy a termékben lehetséges vagy nem lehetséges a L. m. szaporodása.

Azoknál a termékeknél, ahol az előállítás során lisztericid kezelést alkalmaztak, és az újraszennyeződést a csomagolás kizárja, nem tartották szükségesnek MC megállapítását.

L. m. szaporodást nem támogatja az élelmiszer, ha pH < 5.0 és a_w < 0,94. A tárolási hőmérséklet tekintetében 8 °C-ot tekintettek reálisnak, mivel a kereskedelemben és a háztartásokban ez a leggyak-

rabban mért hőmérséklet. Gyakorlati szempontból akkor nem tekintik szaporodásnak, ha az eltarthatósági idő 1,3 x-ig csak egy nagyságrenddel növekszik a L. m. száma.

Ha ennél nagyobb mértékű a szaporodás, akkor a javaslat szerint a 2. kategóriára vonatkozó határértéket kell alkalmazni:

Javasolt határértékek

	n	C	m	M
1. kat.	5	0	100/g	NA
2. kat.	5	0	0/25 g	NA
vagy*	5	0	100/g	NA

*csak abban az esetben, ha az előállító bizonyítani tudja, hogy a termék a teljes eltarthatósági idő alatt nem lépi át az m értéket.

A dokumentumot a beérkezett nagyszámú módosítási javaslat miatt visszadták a munkacsoportnak további pontosításra.

2.3.4. Discussion Paper on the Proposed Draft Guidelines for the Control of *Campylobacter* and *Salmonella* spp. in Broiler (Young Bird) Chicken Meat (Vitaindító irat a *Salmonella* és *Campylobacter* kontrolljáról csirkében)

A korábbi, 38. CCFH ülés egyetértett abban, hogy az újonnan indítandó munkák közül elsőbbséget élvezzen a *Salmonella* (S.), valamint a *Campylobacter* (C.) kontrolljára vonatkozó irányelv kidolgozása. Az eredetileg két különálló javaslatot egybevonva készítették elő, Svédország és Új-Zéland vezetésével. A munkában Magyarország is aktívan részt vett. A CAC 30. ülése az új munka megkezdésére vonatkozó javaslatot befogadta, sőt kiegészítette azzal, hogy a dokumentum hatásköre terjedjen ki a házityúk (*Gallus Gallus*) húására, tekintet nélkül a levágott állat életkorára (tehát ne csak a broiler csirke húsról vonatkozzon). A CCFH ülés a javaslattal egyetértett és figyelembe fogja venni, azonban figyelmeztetett arra, hogy csak a broiler csirke vonatkozásában áll rendelkezésre elegendő tudományos információ. Ezért a tagállamok felé kérdéseket fognak feltenni a további információgyűjtés érdekében.

A lehetséges szabályozó intézkedéseket az élelmiszerlánc teljes folyamatában (production to consumption) figyelembe veszik, ennek érdekében a munkacsoport folyamatábrát dolgozott ki.

Felhívják ugyanakkor a figyelmet arra, hogy mind a kétféle patogén között, mind az országok termelési gyakorlata között jelentős különbségek vannak, melyre figyelemmel kell lenni. A tervezett irányelv teljes körűen fel kívánja tárni a lehetséges intézkedési módokat

(control options) és ezek kölcsönhatásait, mindezt beillesztve a FAO/WHO kockázat kezelésre (Risk Management) vonatkozóan kidolgozott lépéseibe.

Összehasonlítva a két patogén baktériumot, előzetesen az alábbi különbségekre hívták fel a figyelmet:

- Eltérő reakciójuk az alacsony és magas hőmérsékleti tartományokban. A C. mind az alacsony, mind a magas hőmérsékletre jóval érzékenyebb. Így pl. C. esetén a fagyasztás reális kockázatcsökkentési lehetőség.
- S. esetén jóval több információval rendelkezünk annak forrására és átviteli lehetőségeire, ezért ebben az esetben a biosecurity intézkedések a tenyésztés során hatékonyak lehetnek.
- A vertikális transmisszióra S. esetén egyértelmű bizonyítékok állnak rendelkezésre, még ez C-ről nem mondható el.
- A kevert szennyeződés mindkét patogén esetén jelentős, de szerepe C. vonatkozásában még nagyobb.
- Vélhetőleg C. vonatkozásában a fejlődő országok lakossága fokozottan érzékeny.

A munkacsoport foglalkozni kíván továbbá azzal is, hogy a mikrobiológiai célra történő mintavétel milyen lépésnél, milyen mértékben szükséges, és ezek eredményét hogyan lehet hasznosítani.

A CCFH ülés felhatalmazást adott a munkacsoportnak a dokumentumtervezet 3. lépcsőre előkészítéséhez.

2.3.5. Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management: Annex II: Guidance on Microbiological Risk Management Metrics – at Step 4 (II. sz melléklet: A mikrobiológiai kockázatkezelés számszerűsíthető értékei)

A 38. CCFH ülés az alapidokumentumot és annak I. mellékletét már 5/8 lépcsőre emelte, és azt a CAC véglegesítette. A II. számú mellékletet, mely az MRM dokumentumában szereplő számszerűsíthető értékek (metrics) gyakorlati alkalmazását kívánta elősegíteni, előző évben átdolgozásra visszadták a munkacsoportnak, mivel a korábbi változatot túl bonyolultnak és részletesnek találták a küldöttek.

A melléklet általános iránymutatást ad a különböző „Risk Management Metrics” (kockázatkezelés során használható számszerűsíthető értékek) összefüggéseiről, értelmezéséről és felhasználásáról. Ezek között vannak hagyományos (Product Criteria [PdC], Process Criteria

[PcC]), valamint a Codex Commission által újonnan kidolgozott és jóváhagyott fogalmak (Food Safety Objectives [FSO]), Performance Objective [PO], Performance Criteria [PC]. Ezek az új fogalmak már bekerültek a CAC Procedural Manual 16. kiadásába, gyakorlati alkalmazásukat, és a WTO/SPS egyezményben közzétett ALOP (Appropriate Level of Protection) elérését jelen dokumentum kívánja elősegíteni.

A jelenlegi tervezetet valamennyi előzetes hozzászólás (comment) sokkal hasznosíthatóbbnak és érthetőbbnek találta. Ugyanakkor több fejlődő ország továbbra sem értett egyet a „metrics” szükségességével és alkalmazhatóságával, és javasolta azok korlátozását néhány különösen kockázatos élelmiszerre illetve fogyasztói csoportra (pl: úrhajósok). Az ülés azonban nagy többséggel továbbléptetésre alkalmasnak találta a dokumentumot, a fejezetről fejezetre történő megtárgyalást, és az ülés során javasolt változtatások átvezetését követően. Ugyanakkor szükségesnek látta egy, a témával foglalkozó FAO/WHO kézikönyv/útmutató kidolgozását. A dokumentumot az 5/8 lépcsőre emelte a CCFH ülése.

2.3.6. Other Business and Future Work: Discussion of the Report of the Ad Hoc Working Group for Establishment of CCFH Work Priorities (prioritások, új munkák)

A CCFH 37. ülésén új követelményrendszert dolgozott ki a munkákba felvenni kívánt új feladatokra vonatkozó javaslatok rangsorolására.

Ezt figyelembe véve, a jelenlegit megelőző 38. ülés már elfogadta a csirke és csirkehús S. és C. szennyezettségének megelőzésére szolgáló munka megkezdését.

Új munkát az ülés csak akkor és olyan mértékben vállalhat fel, ahogy és amennyi-

re a folyamatban levő munkákat véglegesíti. Miután a jelenlegi ülés két dokumentumot teljesen befejezett, két új munkába kezdhet. Új javaslatként merült fel a *V. parahaemolyticus* szennyezettség megelőzése kagylófélékben, a friss zöldségfélék mikrobiális szennyezettségével összefüggő ételfertőzések megelőzése, és az élelmiszerek vírusszennyezettségének megelőzése.

Ez utóbbi javaslat (Viruses in food) tudományos alátámasztásra a FAO/WHO szakértői ülést tartott 2007. májusában Hollandiában. Sajnálatos módon az üléstől készített szakmai összefoglaló nem készült el a jelenlegi ülésre, így annak megtárgyalása és elfogadása a következő évre halasztódott.

Az USA a másik két javaslatot illetően alaposan kidolgozott előkészítő anyagot bocsátott az ülés résztvevőinek rendelkezésére, és azokat az ülés elfogadta. Magyarország a leveles zöldségek által közvetített élelmiszerfertőzésekkel, valamint a vírusok élelmiszerekben témával foglalkozó munkacsoportokkal közreműködési szándékát jelezte.

2.3.7. The Use of the Lactoperoxidase System for Milk and Milk Products in International Trade (Laktoperoxidáz rendszer alkalmazása nemzetközi forgalomba kerülő tejben és tejtermékekben)

Szintén hosszú évek óta (1991 óta) napirenden van egyes fejlődő országok azon kívánsága, hogy a laktoperoxidáz hozzáadásával kezelt tej – mely megoldást a megbízható hűtlánc hiányában több ország alkalmazza a romlás és a patogén baktériumok szaporodásának megelőzésére – nemzetközi kereskedelemben kerülhessen.

Noha a FAO/WHO által elvégzett kockázatbecslés az így kezelt termék fogyasztását nem tartja kockázatosnak, a fejlett országok és néhány, a tej nemzetköz-

zi kereskedelmében érdekelt fejlődő ország (pl. Argentína) is erőteljesen ellenzi.

Az a tény, hogy a CCFH elnöke ezt a témát a napirend megváltoztatásával a legutolsó napirendi pontként tárgyalta, és csak fél órát hagyott rá, mutatja, hogy a CCFH sem mutat nagy hajlandóságot a téma befogadására. Ugyanakkor a kezdeményező fejlődő országok (elsősorban Kuba) joggal veti a CCFH szemére, hogy nem veszi figyelembe a kockázatbecslők véleményét, valamint azt, hogy a több évtizedes használat alatt elegendő információ áll rendelkezésre a kezelés ártalmatlanságáról. Miután Kubának nem sikerült további támogatókat maga mellé állítani ebben a kérdésben, az üléselnök megállapította, hogy a CCFH nem ért el konszenzust abban, hogy az 1991-ben emelt tiltást eltöröljék. Ugyanakkor hangsúlyozza, hogy saját határain belül minden ország nyugodtan használhatja a laktoperoxidáz a tejk hűtés nélküli eltarthatóságához, ha azt az ország jogszabályai megengedik.

3. A munka továbbfolytatása

Az üléselnök tájékoztatása szerint a következő ülésre az Egyesült Államokban, 2008 december elején kerül sor. Ekkor a most nem véglegesített mellékletek 8. lépcsőre emelése (véglegesítése), valamint a megkezdett új munkák kifejtése lesz a legfontosabb célkitűzés.

Az itt ismertetett dokumentumok egyelőre nyilvánosan nem hozzáférhetőek, de kérés esetén betekintésre szívesen rendelkezésre bocsátom.

Szerző: Dr. Szeitzné dr. Szabó Mária
FAO/WHO Codex Alimentarius
Élelmiszerhigiéniai Nemzeti
Szakbizottság elnöke
Munkahely:
Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal
Főigazgató

A VÍZ világnapja 2008 mottója:
Víz, Egészség, Élet